Rok I. Poznań-Grudziądz, dnia 14 listopada 1926. Nr. 20

# TYGODNIK
# Mistrzów Piekarskich
## W POLSCE

Urzędowy Organ Wielkopolskiego Związku Cechów Piekarskich z siedzibą w Poznaniu

Kierownik Redakcji i Wydawnictwa
**Antoni Bartkowski**
Telef.: Poznań 53-75, Mur. Goślina 38

**Redakcja i Administracja**
Poznań, ulica Długa nr. 12,
Telef.: 53-75.

# WALKA O BYT W ZAWODZIE PIEKARSKIM.

Żyjemy w czasokresie wzmagającej się drożyzny. Jest coprawda krótko po żniwach, jednakowoż drożyzna, największy wróg ludzkości, nie ustaje lecz z dniem każdym wzrasta. Podczas gdy w listopadzie ubiegłego roku cena chleba 3 funtowego wynosiła 45 gr., to obecnie cena tego samego chleba wynosi 88 do 90 groszy. Widzimy więc, że cena zboża, mąki, a temsamem i chleba podwyższyła się o 100 procent. Nic też dziwnego, że ludność, a przedewszystkiem sfery uboższe, jest rozgoryczona wzrastającą z dnia na dzień drożyzną artykułów pierwszej potrzeby, i że ta ludność o kawałek codziennego chleba nieraz z rozpaczą walczyć musi.

Nie mniej od ludności walkę o byt swój toczyć musi zawód piekarski, choć jest wytwórcą codziennego pożywienia. Walkę toczyć musi nietylko z drożyzną w zakupieniu surowca, który codziennie drożeje, a w następstwie czego samodzielny mistrz piekarski nie może nabyć tej samej ilości mąki, którą poprzednio wypiekł, lecz **walkę także toczyć musi z władzą względnie komisją cennikową o cenę chleba**. Komisje te w większej ilości wypadków nie zasięgają opinji rzeczoznawców, nie badają przedkładanej im przez cechy godziwej kalkulacji, lecz uchwalają cenę taką, jaką uważają sobie za wygodną i narzucają ją odnośnemu cechowi. Ceny zaś te są zwykle takie, że nie dają mistrzowi żadnego zarobku i zwiększają już istniejący deficyt. Kurczy się więc codziennie i tak już mały zapas mąki drobnego przedsiębiorcy piekarskiego, następuje ogólne zubożenie rzemieślnika-piekarza, a w następstwie zubożenie państwa samego, gdyż przez zubożenie rzemieślnika obniża się jego siła płatnicza podatków, przez co traci skarb państwa. Smutny to zaprawdę objaw i często rozpaczliwy, gdyż przedsiębiorca piekarski widząc powolny upadek stoi bezradny i patrzyć musi na swą zagładę, a drogi wyjścia niema.

Co czynić aby temu zapobiec? — W pierwszym rzędzie należy domagać się od Rządu w Warszawie zakazu wywozu zboża zagranicę, przez co nastąpić musi ogólna zniżka cen w kraju, tak zboża i mąki, jak i chleba. Dalej należy domagać się od Rządu zniesienia uchwały o powołaniu do życia komisyj cennikowych przy magistratach dla badania cen artykułów pierwszej potrzeby. Komisje te nie mają przy istniejącym wolnym handlu racji bytu. Przy wolnym bowiem handlu reguluje ceny konkurencja a przecież każdy rzemieślnik będzie się starał oddać swój wyrób jaknajtaniej, by zjednać sobie tem jaknajwięcej klijenteli. W żadnym innym kraju niema czegoś podobnego.

Przez powołanie do życia komisyj cennikowych podzielono rzemiosło i kupiectwo na dwie kategorje: j e d n y m wolno prowadzić wolny niczem nieskrępowany handel, d r u g i m, wytwarzającym artykuł najpierwszej potrzeby krępuje się wolny handel przez narzucanie cen komisji cennikowej. Gdyby Rząd był zasięgnął przed ogłoszeniem odnośnego rozporządzenia informacyj rzeczoznawców odnośnych zawodów, nie mielibyśmy dziś z pewnością takiego d z i w o l ą g a, jakim jest uchwała ministrów, odnoszącą się do komisyj cennikowych.

J a n H o j k a, Bydgoszcz.

ALOJZY BĘCKI.

# OPALANIE PIECA PIEKARSKIEGO.

(Ciąg dalszy i dokończenie.)

Jaki materjał opałowy nadaje się najlepiej i najkorzystniej do opalania węglanych pieców piekarskich? Oto dalsze bardzo ważne dla każdego piekarza pytanie. — Gdy pojawiły się pierwsze piece piekarskie, a także w następnych dziesięcioleciach palono stale węglem kamiennym, albo brunatnym. Ze względu na to, że opalanie węglami w przeciwstawieniu do dotychczas zwyczajnego opalania drzewem nie przynosiło żadnych oszczędności, ponieważ właśnie węgle kamienne i węgle brunatne były stosunkowo droższe, doznawały ogniska, a mianowicie rosty bardzo silnego osłabienia, przez co znowu powstawały konieczności częstokrotnych i kosztownych napraw. Szczególnie przy parwych piecach dawał się niedostatek we znaki, gdyż zawartość siarki w niektórych rodzajach węgli kamiennych i brunatnych za silnie działała na rury ogrzewające i takowe osłabiała, tak, że łatwo się przepalały i wreszcie pękały. Mimo intensywnego gorąca, które obydwa rodzaje węgli wytwarzały, nie dawały one nieustannego żaru, który przecież jest konieczny przy dopalaniu pieca piekarskiego. Jako szczególnie szkodliwe dają się także odczuwać przy większej ilości rodzaji węgli pozostające po spaleniu żużle, które opalanie bardzo utrudniają, ponieważ często utwierdzają się tak silnie pomiędzy rostami, że dopiero siłą można je stamtąd usunąć. Tę właśnie niedogodność napotyka się szczególnie u tych pieców, które ustawicznie muszą być opalane; często zdarzało się, że tutaj musiano wyjmować z ogniska cały ogień, by móc rosty ze żużli oczyścić.

Łatwo zrozumiałem jest dlatego, że rzemiosło piekarskie szybko zaczęło się posługiwać brykietami, skoro fabrykacja tego środka opałowego została zaprowadzona. Szybko bowiem spostrzeżono korzyści brykietów z węgla brunatnego, w przeciwstawieniu do innych materjałów opałowych. W przeciągu kilku lat [illegible] opalanie za pomocą brykietów tak szerokiego rozpowszechnienia w przemyśle piekarskim, że stosuje się je wyłącznie i we wszystkich prawie systemach pieców. Z tego już można wywnioskować, że brykiety wytworzone z węgla brunatnego sa w ogólności najstosowniejsze dla opalania pieców piekarskich. Jednakowoż zaznaczyć tutaj trzeba, że nie wszystkie brykiety nadają sie do tego. Mamy bowiem po dziś dzień tyle rodzaji brykietów, że trudnością jest dla niejednego fachowca rozstrzygnąć, który ich rodzaj najkorzystniej opala. Niestety popełnia się tutaj ten błąd, że zważa się na taniość. A przecież wszędzie, a także i tutaj wykazuje doświadczenie, że „najlepszy fabrykat jest najtańszy". Jeśli brykiety mają dobrze opalać, to muszą być twarde i silne, muszą mało dymu wytwarzać, mało sadzy wydzielać, nie wydzielać wogóle żużli i mało popiołu.

Wszystkie wymienione korzyści mogą zawierać tylko te brykiety, które wyrabia się jedynie z świeżo wydobytego, oczyszczonego i za pomocą pary suszonego węgla brunatnego surowego i to drogą prasowania i wysokiego ciśnienia atmosferycznego.

Jeżli więc używa się brykietów do opalania pieców piekarskich, to tylko wówczas osiągnie się korzyści, gdy będzie się umiało prawdziwie opalać. Przedewszystkiem nie wolno przy napalaniu szczędzić drzewa. Na fałszywem miejscu byłaby stosowana oszczędność, gdyby chciano kilkoma wiorami rozniecić silny ogień. Dopiero gdy drzewo już silnie się rozpaliło, nakłada się małą ilość brykietów, a następnie, gdy to już zupełnie się pali, dodaje się całą potrzebną ilość. Osięga się przez to po pierwsze szybkie opalenie pieca, po drugie zupełne wykorzystanie materjału opałowego. Błędnem jest rozgrzebywanie ognia podczas palenia się. Przez to ogień rozpada się, tak, że cug słabnie, a prócz tego wypada wiele cząstek rozpalonego węgla przez rosty, które już są stracone dla opalania. Najstosowniej jest, gdy pozwala się ogniowi palić zupełnie bez naruszenia go. Jeśli faktycznie zachodzi potrzeba dodania materjału opałowego, to należy zważać, by był umożliwiony regularny cug.

Dopiera gdy płomień w żarze osłabnie otwiera się klapę i zamyka się do połowy cugi. Jeśli tylko jaki cug istnieje, jak u pieca parowego, to odstawia się go cokolwiek. Jeśli pozostawi się cugi za długo otwarte to zostają niebiesko płonące gazy palne w stanie niewykorzystanym odciągnięte do komina. To zaś jest stratą opałową. Przy prawidłowem opalaniu zostaje piec dostatecznie opalony w przeciągu trzydziestu minut do czterdziestu pięciu minut. Ważne jest także przy tym piecu to, by był dobrze odleżały. W tym celu winien być piec zamknięty, a jeden z cugów do połowy otwarty, tak, że powstałe w żarze gazy palne mogą przepływać przez przestrzeń przeznaczoną do opalania pieca.

Jeśli używa się dobrego brykietu do opalania i gdy dopilnuje się, by spalanie odbywało się prawidłowo, to oszczędność jaką się uzyska będzie tak znaczna, że pokryje koszta budowy nowego pieca w krótkim czasie. Opalanie pieca musi być jednak zawsze jednym z główwnych zadań piekarni. Nie należy dlatego powierzać opalania osobom nieodpowiednim; należy ich możliwie samemu wyuczyć albo wydać im conajmniej wyczerpujące wskazówki. Kto zaś potrafi swój piec doskonale i prawidłowo opalać, ten nietylko osiągnie znaczne oszczędności, lecz znajdzie swą prawdziwą przyjemność i zadowolenie w opalaniu.

—o—

# Z działalności Komitetu Wykonawczego Mistrzów Piekarzy Rzeczypospolitej Polskiej w Warszawie.

Komitet powyższy komunikuje nam, jak niesłychanie wielkie trudności są do zwalczania, by osiągnąć sprawiedliwą nowelizację o podatku obrotowym. Działalność Komitetu w tym kierunku abjawia się przedewszystkiem w złożonych obszernych memorjałach w ministerstwach Przemysłu Handlu, Skarbu i Spraw Wewnętrznych. Równocześnie wysłano telegramy w sprawie obniżenia podatku obrotowego do P. Prezesa Rady Ministrów. Komitetu Ekonomicznego przy Radzie Ministrów, Ministerstwa Przemysłu i Handlu, Spraw Wewnętrznych, Skarbu i Rolnictwa. Treść telegramu jest następująca:

Aczkolwiek rozporządzeniem Pana Ministra Skarbu ustalono półprocentową stawkę dla handlu hurtowego chlebem, piekarnie dotychczas pociągane są do płacenia dwóch procent podatku. Ponieważ ze względu na jakość produktu i szybkie czerstwienie pieczywa handel hurtowy pieczywem prowadzony jest jedynie przez piekarnie same i w całem naszem Państwie niema ani jednego zakładu, któryby uprawiał hurtowy handel pieczywem jako zajęcie handlowe, wynika, że z przyznanej przez Pana Ministra Skarbu ulgi podatkowej absolutnie nikt korzystać nie może i spodziewane potanienie pieczywa nie zostaje osiągnięte. Obecna redakcja odpowiedniego rozporządzenia wymaga wyjaśnienia okólnikiem, że prowadzona przez piekarnie sprzedaż hurtowa pieczywa własnej produkcji uważa się za tę sprzedaż hurtową pieczywa, o której wspomina Rozporządzenie Pana Ministra o ulgowej półprocentowej stawce podatkowej. O łaskawe wydanie powyższego wyjaśniającego okólnika uprzejmie Pana Ministra prosimy.

Komitet Wykonawczy Mistrzów Piekarzy Rzeczypospolitej Polskiej.

Pozatem dowiadujemy się, iż w dniach najbliższych odbędzie Komitet Wykonawczy konferencję w sprawie podatku obrotwego w Ministerstwie Skarbu, gdzie przedłożona zostanie rezolucja pełnego posiedzenia Zarządu Wlkp. Związku Cech. Piek. z dnia 27 października b. r., której brzmienie podaliśmy w numerze 18-tym naszego tygodnika.

Informuje nas także Komitet Wykonawczy, iż w sprawie projektowanej mechanizacji piekarń odbyto z delegatami rządowymi i komunalnymi parokrotnie zebrania, wynikiem których bawi obecnie zagranicą Komisja, mająca za cel zbadać w pięciu państwach Europy już istniejące urządzenie piekarń mechanicznych. Komisja owa, w skład której wchodzi także pięciu delegatów Zgromadzenia Mistrzów Piekarzy Warszawskich, powróci w tych dniach do Warszawy. Od orzeczenia owej Komisji zależeć będzie, czy sprawa mechanizacji piekarń wogóle zrealizowana zostanie.

**Jesteśmy przekonani, iż Komitet Wykonawczy Piekarzy Polskich owocnie pracuje i spodziewamy się dalszych pomyślnych dla zawodu naszego wyników. Red.**

# Rozporządzenie policyjne

## w przedmiocie wypieku i sprzedaży pieczywa.

Na zasadzie §§ 5 i 6 ustawy o zarządzie policyjnym z dnia 11 marca 1850 r. (Zbiór Ustaw str. 265) i §§ 143 i 144 ustawy o ogólnej administracji kraju z dnia 30 lipca 1883 r. (Zbiór Ustaw str. 195) łącznie z § 11 rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 21 stycznia 1924 r. w przedmiocie zmian w kwotach pieniężnych określonych w przepisach karnych (Dz. U. R. P. nr. 9, poz. 89), zarządzam za zgodą Magistratu na obszar miasta Poznania, co następuje:

§ 1.

Chleb żytni i pszenny wypiekać i sprzedawać wolno jedynie w pełnej wadze czyli pełnych jednostkach miarowych wymienionych w § 2.

§ 2.

Jako jednolite jednostki miarowe dla chleba, ustala się: ½, 1, 1½ i 2 kg.

§ 3.

Minimalna waga bułek wynosi 40 gr.

§ 4.

Każdy piekarz względnie sklepikarz trudniący się sprzedażą chleba i bułek jest obowiązany do utrzymania w lokalu sprzedaży legalizowanej wagi wraz z odpowiedniemi odważnikami, a to celem umożliwienia kupującemu odważenia zakupionego chleba i bułek.

§ 5.

Przepisy niniejszego rozporządzenia odnoszą się również do pozamiejscowych piekarzy i handlarzy sprzedających pieczywo na tutejszych targach względnie ulicach.

§ 6.

Niezastosowanie się do powyższych przepisów podlega grzywnie do 30 złotych, w miejsce której w razie niemożności ściągnięcia wstępuje odpowiednia kara aresztu.

§ 7.

Niniejsze rozporządzenie obowiązuje od dnia 8 listopada rb., równocześnie tracą moc obowiązującą §§ 4—6 rozporządzenia policyjnego z dnia 10. 3. 1922 r. (Dz. Urz. Woj. nr. 9-10, poz. 99) i § 14 rozporządzenia policyjnego z 1 sierpnia 1923 r. (Urz. Woj. 34 poz. 606).

Poznań, dnia 25 października 1926.

**Miejski Urząd Policyjny**
Dyrektor: (—) A. Mizgalski.

## Obwieszczenie.

Na podstawie rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 10. 11. 26 r. o regulowaniu cen przetworów zbóż chlebowych pp. (Dz. Ust. Rzeczypospolitej nr. 18, poz. 101) oraz rozporządzenia p. Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 30. 8. 26 r. o zabezpieczeniu podaży przedmiotów powszedniego użytku (Dz. Ust. R. P. nr. 91, poz. 727) i po wysłuchaniu opinji Komisji Badania cen cene chleba ustanowioną obwieszczeniem z dnia 2 października 1926 r. zmienia się **z 56 gr. na 58 gr. za 1 kg. Od teraz cena chleba będzie regulowana automatycznie, mianowicie 1 kg. chleba będzie kosztował 4 gr. ponad cenę 1 kg. mąki według notowań giełdy zbożowej w Poznaniu.**

Wyżej wymieniona cena obowiązuje od następnego dnia po ogłoszeniu.

Poznań, dnia 2 listopada 1926 r.

**Magistrat.**



## POLECENIA GODNE KSIĄŻKI

Z druku wyszedł opracowany przez cechmistrza, pana J. Hojkę w Rydgoszczy

**„Podręcznik do egzaminu czeladniczego“.**

Książka ta jest niezbędna każdemu mistrzowi piekarskiemu, kształcącemu uczzniów i przysposobiającemu ich do egzaminu.

Doskonale opracowana, zawiera niezbędne działania rachunkowe, daje teoretyczny pogląd na zawód piekarski i udziela pierwszorzędnych wskazówek przy wyrabianiu towaru. — Nabyć można u cechmistrza pana J. Hojki w Bydgoszczy, ul. Gdańska 66.

Cena 1,25 — z przesyłką 1,35 przy 5 egzemplarzach. Pojedyńczy egzemplarz z przesyłką 1.50 zł.





## Ceny artykułów spożywczych w Poznaniu.

— Z TARGU. Na placu Sapieżyńskim płacono: Za 1 kg. słoniny 3.60 do 3.70 zł wieprzowiny 3 – 3.20 zł: wołowiny 2.00 — 3.20; cielęciny 2.40 — 3.20 zł; skopowiny 2,00—2.60 zł; smalcu 5.00 do 5.20 zł; masła wiejskiego 5.20—5.60 zł; masła mleczarskiego 5.60—6.00 zł; twarogu 1.00—1.20 zł; 1 litr śmietany 2.00 do 2.20 1 litr mleka pełnego 30 groszy. 1 litr oleju 3.00—3.40 zł; 1 mendel jaj 3.60—3.80 zł; 1 gęś 8.—14. zł. 1 kaczkę 4.—7. zł; 1 zająca 8.—10. zł. 1 kurę 5.00—6.00 1 parę kuropatew 3.00—6.00 zł. 1 indyka 8 – 14 zł; 1 kg. karpia 4.80 do 5. zł; lina 3.60 – 4 zł; szczupaka 3.20 do 3.60 zł; karasia 2.40—3.20 zł; sandacza 5.60— — zł; okonia 1.60—2.40 zł; leszcza 2.00 -2.40 zł; białych ryb 1.00 do 1.60 zł. 1 kopę raków. 6.00—8.00 zł; za 1 kg. szablu 0.80—1 zł. grochu 1.00 zł; cebuli 30 gr; pomidorów 1.20—2.00 zł; 1 kg. marchwi buraków, jarmużu. dyni, brukwi 20 gr.: 1g szpinaku 40 gr; 1 kg ziemiaków 14 gr 1 kalafior 0.50—1.50 zł; 1 główkę kapusty białej 10 – 30 gr; kapusty modrej 25 – 30 gr; kapusty włoskiej 20—30 gr; 1 kg rydzów 2.80—3.20 zł; kurków 0.80—1.20 zł; zielonek 60 gr; borówek 1.20—1.60 zł; gruszek 40—1 zł; jabłek 0.60—1.20 zł; orzechów włoskich 1.60 – 2.40 zł; Zainteresowanie targiem duże.

## Giełda pieniężna.

Dnia 12. 11. 1926.

| | |
|---|---|
| Dolary . . . . . | 9,00 zł |
| Franki franc. za 100 | 29.00 „ |
| Franki szwajc „ „ | 174,43 „ |
| Funty szterlingi . . | 43.74 „ |
| Marki niem. za 100 | 213,18 „ |

# Urzędowa Cedula

### Giełdy Zbożowej i Towarowej w Poznaniu.

Warunki: handel hurt. fr. st. zał. ładun. wag. dostawa zaraz za 100 kg.

| | Dnia 10. 11. | Dnia 8. 11. | Dnia 6. 11. | Dnia 5. 11. |
|---|---|---|---|---|
| Żyto . . . . . . . . | zł 38.50 — 39.50 | zł 38.50 — 39.50 | zł 37.75 — 38.75 | zł 37. — 38. |
| Pszenica . . . . . . | 48. — 51. | 47.50 — 50.50 | 47. — 50. | 46.25 — 49.25 |
| Jęczmień zwycz. . . . | 28. — 31. | 28. — 31. | 28. — 31. | 28. — 31. |
| Jęczmień brow. . . . . | 33. — 38. | 33. — 38. | 34. — 39. | 34. — 39. |
| Owies . . . . . . . | 31.50 — 33.50 | 30.50 — 32.50 | 30. — 32. | 30. — 32. |
| Mąka żytna 70 proc. . . | — 56.25 | — 56.25 | — 55.25 | — 54.30 |
| Mąka żytna 65 proc. . . | — 57.75 | — 57.75 | — 56.75 | — 56. |
| Mąka pszenna 65 proc. . | 72. — 75. | 71.50 — 74.50 | 71,50 — 74.50 | 70.50 — 73.50 |
| Ospa żytnia . . . . . | 26.50 — 27.50 | 25.50 — 26.50 | 24.50 — 25.50 | 24. — 25. |
| Ospa pszenna . . . . . | — 27.50 | — 26.50 | — 25.50 | — 23. |
| Usposobienie: | spokojne | mocne | mocne | stałe |

Za redakcję odpowiedzialny Antoni Bartkowski Poznań-Murowana Goślina — Abonament kwartalny w Polsce; 4 zł. prenum. na poczcie 4.19 zł. — Konto P. K. O. Poznań 208 091

Za ogłoszenia odpowiedzialny Lucjan Kopydłowski, Poznań, Cena ogłoszeń: 1|1 str. 120.— zł. 1|2 str. 65.— zł. 1|4 str. 35.— zł. 1|8 strony 20.— zł 1|16 strony 10.— zł. 1|32 strony 6.—zł

Czcionkami Drukarni Handlu i Przemysłu w Poznaniu, Wielkie Garbary 27.